

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya. 2015. *Latar Belakang Tepung Terigu*. Jakarta
- Aptindo. 2013. *Gandum*. Jawa Timur
- Bartono. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- BPS. 2000. *Data Jagung*. Jakarta
- Damayanti Laksmi. 2003. *Pengetahuan dan Penanganan Bumbu*. Jawa Barat
- Devianti. 2010. *Analisis Penentuan Harga Pokok*.
- Dwi Fitri Winarni. 2006. *Modul Pembelajaran Tata Boga*. Yogyakarta: SMK N 6 Yogyakarta.
- Endang Mulyatingsih. 2013. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press Universitas Negeri Yogyakarta
- Fitri Rahmawati. 2009. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Godam 64. (2010). *Kandungan Gizi Tepung Jagung dan Komposisi Bahan Makanan*. Diakses dari <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-jagung-kuning-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html?m=1>. pada tanggal 5 Februari 2019
- Heru Febriansyah. (2010). *Penjelasan tentang Daun Kucai*. Diakses dari <http://alversia.blogspot.com/2010/09/penjelasan-tentang-kubis-cabbage.html?m=1>. pada 11 Februari 2019
- Heru Febriansyah. (2010). *Penjelasan tentang Wortel*. Diakses dari <http://alversia.blogspot.com/2010/09/penjelasan-tentang-kubis-cabbage.html?m=1>. pada 11 Februari 2019
- Heru Febriansyah. (2010). *Penjelasan tentang Udang*. Diakses dari <http://alversia.blogspot.com/2010/09/penjelasan-tentang-kubis-cabbage.html?m=1>. pada 11 Februari 2019
- Heru Febriansyah. (2010). *Penjelasan tentang Bakso*. Diakses dari <http://alversia.blogspot.com/2010/09/penjelasan-tentang-kubis-cabbage.html?m=1>. pada 11 Februari 2019

- Heru Febriansyah. (2010). *Penjelasan tentang Kubis*. Diakses dari <http://alversia.blogspot.com/2010/09/penjelasan-tentang-kubis-cabbage.html?m=1>. pada 11 Februari 2019
- Ichda Chayati. 2010. *Diktat Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakata: PTBB FT UNY.
- Johnson dan May. 2014. *Jurnal Pembuatan Mie Jagung*
- Kokom Komariah. 2006. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Markido. 2015. *Penjelasan Tepung Jagung*. Diakses dari <http://www.markindo.co.id/id/publikasi/apa-itu-tepung-jagung-bagaimana-proses-pengolahannya/>. Pada 15 Februari 2019
- Meilisa Kusumawati. (2015). *Penjelasan Bakso*. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18562-cumi.html>. pada 10 Februari 2019
- Meilisa Kusumawati. (2017). *Penjelasan Bawang Putih*. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/17922-bawang-merah.html>. pada 11 Februari 2019
- Mutiara Nugraheni. 2015. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Nani Ratnaningsih. 2010. *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Nany Suryani. 2014. *Penjelasan One Dish Meal*. Diakses dari <https://www.slideserve.com/raina/makanan-sepinggan-one-dish-meal>. pada 19 Mei 2019
- Novita Indrianti, dkk (2014). Proses Pembuatan Mie Jagung dengan Bahan Baku Tepung Jagung 60 Mesh dan Teknik Sheeting-Slitting. *Jurnal Pangan*, 256-266
- Pakaroti. (2013). *Penjelasan Kecap Manis*. Diakses dari <https://pakaroti.com/material/saus-cabai>. pada 11 Februari 2019
- Pakaroti. (2013). *Penjelasan Saos Cabai*. Diakses dari <https://pakaroti.com/material/saus-cabai>. pada 11 Februari 2019
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Rasslab. (2014). *Cara Pengujian Kandungan Gizi pada Makanan*. Diakses dari <https://amp.kaskus.co.id/thread/531f33bb3fcb176c3f8b46a3/agan-tau->

cara-pengujian-komposisi-kndungan-gizi-pada-makanan. pada 12 Februari 2019

Semijati Purwadaria. 2010. *Mudah Memasak Kuliner Nusantara*, Jakarta: Gramedia

Siti Hamidah. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Sugeng Wijatmoko. 2006. *Moist Heat Cooking*. Yogyakarta. SMK N 2 GODEAN

Sugiono et al. 2015. *Tahapan 4D*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Tane Hadiyantono (2018). Data Impor Gandum. Diakses dari  
<https://industri.kontan.co.id/news/produksi-tepung-terigu-naik-impor-gandum-juga-naik>. pada 24 Mei 2019

Tabloid Pasar. 2011. *Penjelasan Mie*. Jakarta

Widarjono. 2009. *Ekonometrika Pengantar dan Aplikasinya*. Yogyakarta: Edisi Ketiga EKONISIA